



Spargel mit Speck und Ei

Asparagi con Speck e uova

Zutaten (für 4 Personen):

Salatsauce:

30 ml **Sairet Dressing Kräuter**
50 ml Fleischsuppe oder Wasser
60 ml Olivenöl
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Pochierte Eier:

1 l Wasser
3 EL **Sairet Dressing Natur**
½ Lorbeerblatt
2 Pfefferkörner
4 Eier

Weiteres:

12 weiße Spargel, gekocht
12 Scheiben Speck, dünn geschnitten
50 g Salate wie Vogelsalat, Kresse, Friséesalat usw.
1 EL Bärlauchpesto

Ingredienti (per 4 persone):

Condimento per l'insalata:

30 ml **Sairet Condimento Erbe aromatiche**
50 ml brodo di carne o acqua
60 ml olio d'oliva
sale
pepe appena macinato

Uova in camicia:

1 l acqua
3 C **Sairet Condimento Naturale**
½ foglia d'alloro
2 grani di pepe
4 uova

Altro:

12 spargi bianchi cotti
12 fette di Speck, tagliate sottili
50 g d'insalate in foglia come insalatina da taglio, crescione, insalata frisè
1 C pesto d'aglio orsino

Zubereitung:

Salatsauce: **Sairet Dressing Kräuter** und Fleischsuppe gut vermischen und Olivenöl einrühren. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Pochierte Eier: Wasser mit **Sairet Dressing Natur**, Lorbeerblatt und Pfefferkörnern in einem kleinen Topf bis zum Siedepunkt erhitzen. Eier aufschlagen ohne das Eigelb zu verletzen und einzeln in eine Tasse geben. Ins Wasser gleiten lassen (falls die Eier am Pfannenboden haften bleiben, mit einer Spachtel oder einem Löffel lösen). Eier etwa 3 Minuten ziehen lassen. Das Eiweiß muss fest, das Eigelb jedoch weich sein. Mit einer flachen Schaumkelle die Eier herausheben und auf Krepppapier abtropfen lassen. **Fertigstellung:** Pro Teller drei gekochte Spargel in je eine Speckscheibe einrollen. Ein Ei auf den Spargel legen. Den Teller mit Salat garnieren, die Salatsauce darüberträufeln und mit Pesto garnieren.

Pochierte Eier: etwa 3 Minuten.

Tipps:

Eier zum Pochieren müssen frisch und gut gekühlt sein, damit das Eiweiß beim Garen optimal zusammenhält.

Preparazione:

Condimento per l'insalata: Mescolare bene il **Sairet Condimento Erbe aromatiche** ed il brodo di carne unire poi l'olio d'oliva. Aromatizzare con sale e pepe. **Uova in camicia:** In una piccola pentola portare ad ebollizione l'acqua con il **Sairet Condimento Naturale**, la foglia d'alloro e i grani di pepe. Rompere le uova mantenendo integro il tuorlo e metterle una per tazza. Farle scivolare nell'acqua aromatizzata (se le uova dovessero attaccarsi al fondo della pentola, staccarle delicatamente con una spatola o un cucchiaino). Far rassodare le uova per 3 minuti circa. L'albume dev'essere bello sodo, mentre invece il tuorlo ancora morbido. Estrarre le uova con una schiumarola piatta e farle sgocciolare su carta da cucina. **Ultimazione:** Avvolgere tre asparagi cotti in una fetta di Speck e disporli su un piatto. Adagiare un uovo sugli asparagi. Completare il piatto con l'insalata, aromatizzarla con un filo di condimento e guarnire con il pesto. **Uova in camicia:** 3 minuti circa.

Suggerimenti e consigli:

Le uova da fare in camicia devono essere fresche e ben fredde in modo che l'albume durante la cottura si mantenga integro.

